

はじめての家づくり~耐震等級について~



こんにちは! 日影道也です! 今日は<mark>耐震等級</mark>について のお話をします!

耐震等級とは

耐震等級とは、地震に対する建物の強度を示す指標の ひとつです。

住宅の性能表示制度を定める「品確法」に沿って制定されたもので建物の耐震性能によってランクが3段階に分かれています。

その数字が大きいほど、建物の耐震性能が高いため建物を建てたり買ったりする際の目安になります。



耐震等級の区分

【耐震等級1】

建築基準法で定められた、建物に備わっているべき最低限の耐震性能を満たしていることを示すもの。

【耐震等級2】

耐震等級1の1.25倍の倍率の耐震強度があることを示しています。

「長期優良住宅」として認定されるには、耐震等級2以上の強度を持たねばなりません。

【耐震等級3】

耐震等級1の1.5倍の耐震強度があることを示しています。 住宅性能表示制度で定められた耐震性の中で最も高いレ ベルです。



富山市 U様 【ご契約】

新築のご契約 ありがとう ございます!!

U様の夢のマイホームの完成 は来年の夏ごろを予定して います!!完成に向けて スタッフー同心を 込めて作業を 進めてまいります。



イベント情報

K	11	Nou	vember	, 2021	1 9	
Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
	1	2	3 女化の日	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20 家づくり 勉強会
21 家づくり 勉強会	22	23 动为络猪の日	24	25	26	27 家づくり 勉強会
<mark>28</mark> 家づくり 勉強会	29	30	お申し込みは、 お電話もしくは ウェブサイトから			
			2			
6		NA.		問い合50-14		376



ひき肉チャプチェ●1







Point

ラー油の分量は お好みの辛さを 調節する。



木才米斗

・豚ひき肉 100g ・春雨 50g 1/3本 ・にんじん ・ピーマン 218 小さじ1/2 ・おろしにんにく 大さじ1 ・ごま油 ・白いりごま 滴量 ☆焼肉のたれ 大さじ2 大さじ1 ☆洒 ☆しょうゆ 小さじ2 ☆ラー油 小さじ1/2 Ω× 150CC

- ①にんじんとピーマンは千切りにする。
- ②ボウルに公(調味料)を入れて混ぜる。
- ③フライパンに半量のごま油を入れ、おろしにんにくを加え豚ひき肉を 中火で炒める。
- ④肉の色が変わったらにんじん・ピーマンを加えてさっと炒め、 混ぜ合わせた☆(調味料)を入れて煮立たせる。
- ⑤その後、春雨を加えて混ぜ、柔らかくなるまで3~4分煮て水分を飛ばす。
- ⑥残りのごま油を加えて混ぜたら完成♪

CHILD REARING

1 作り方

-ともに子育て- 「子どもとおくすり」



0 1 おくすりの種類と飲ませ方

シロップタイプスプーンやスポイトで口の中へ流し込む。哺乳瓶に入れて吸わせる。

粉末タイプ
ヨーグルトやアイス、納豆などの食べ物に混ぜて飲ませる。

0 2 おくすりを飲ませるタイミング

食後や授乳後だとお腹がいっぱいになっておくすりを飲んでくれないこともあるので、食後にこだわらず食前やミルク前でも大丈夫です。熱が高くて授乳も食事もできない時は、大人の食事時間に合わせて飲ませてあげるのでも大丈夫です。

0 3 おくすりについて理解する

お子さんが言葉を理解することができるようになったら、「おくすりは病気を治すために使う物」「おくすりを飲めば良くなること」などおくすりの大切さを伝えてあげましょう。

また、おくすりを病院から受け取る際はどのような副作用が起きる可能性があるか確認し、お子さんに「何か変だと思ったら教えてね」など伝えておくことも大切です。